

AIS | Lombardia

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2025

al 17/04/2025

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante
Bettacuore, Via
G.Matteotti, 3

Per informazioni

roberto.fuse@aismilano.it

Il 2° Livello esplora il mondo del vino e porta alla conoscenza della produzione italiana e straniera, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio. Il 2° Livello perfeziona anche la tecnica della degustazione del vino, determinante per poterne apprezzare ogni sfumatura sensoriale e, in particolare, per esprimere un giudizio sulla sua qualità.

Il corso è composto da **15 lezioni in aula in presenza**. Il materiale didattico fornito è di grande pregio e comprende:

- 2 Libri di testo esclusivi editi dall'Associazione Italiana Sommelier
- 1 Quaderno con le schede per le diverse analisi sensoriali

Per iscriversi al corso di 2° livello serve:

- Essere in regola con la quota associativa dell'anno in corso
- Aver frequentato il corso di primo livello entro 5 anni dalla data di inizio di questo corso
- Essere in regola con il numero di assenze nel corso di primo livello

Come iscriversi

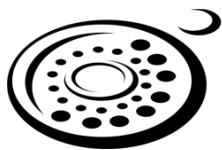
Per procedere all'iscrizione online del corso di SECONDO livello, è necessario essere registrati al sito di AIS Lombardia, www.aislombardia.it

Pagamento

Il costo del corso di 2° livello può essere pagato nella sua totalità (Nexi) o a rate (Paypal). Per ulteriori informazioni, contatta il referente della delegazione (vedi box in alto a destra).

Agevolazioni

Le persone che, al momento dell'acquisto del corso, risultano avere meno di 25 anni, hanno diritto a uno sconto di € 50.00. Fa fede la data di nascita al momento dell'iscrizione al corso.



AIS | Lombardia

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2025

al 17/04/2025

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante

Bettycuore, Via

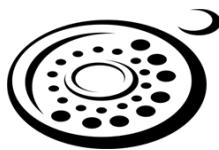
G.Matteotti, 3

Per informazioni

roberto.fuse@aismilano.it

Documento fiscale

Chi desidera la fattura, all'importo del costo corso verrà aggiunta l'IVA 22%. Nel corpo della fattura verrà indicato il nome e cognome del corsista.



AIS | Lombardia

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2025

al 17/04/2025

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante
Bettacuore, Via
G.Matteotti, 3

Per informazioni

roberto.fuse@aismilano.it

Programma: calendario e contenuti

Giovedì 23 Gennaio 2025

La valutazione qualitativa del vino e il mondo della critica

La tecnica della degustazione e la terminologia AIS con particolare attenzione agli aspetti qualitativi. Introduzione al mondo delle guide e della critica del vino italiano ed internazionale. La scheda analitico descrittiva e la scheda a punteggio AIS.

Degustazione guidata di tre vini di differente fascia qualitativa (di cui uno di altissimo livello), utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio.

Martedì 28 Gennaio 2025

Valle d'Aosta e Piemonte

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 04 Febbraio 2025

Lombardia e Trentino Alto Adige

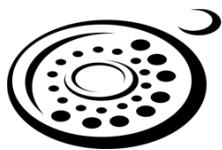
Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Giovedì 06 Febbraio 2025

Veneto e Friuli - Venezia Giulia

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di



AIS | Lombardia

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2025

al 17/04/2025

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante

Bettycuore, Via

G.Matteotti, 3

Per informazioni

roberto.fuse@aismilano.it

gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 11 Febbraio 2025

Toscana e Liguria

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 18 Febbraio 2025

Emilia-Romagna e Marche

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 25 Febbraio 2025

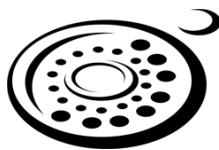
Umbria e Lazio

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 04 Marzo 2025

Abruzzo, Molise e Campania



AIS | Lombardia

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2025

al 17/04/2025

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante
Bettycuore, Via
G.Matteotti, 3

Per informazioni

roberto.fuse@aismilano.it

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 18 Marzo 2025

Puglia, Calabria e Basilicata

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 25 Marzo 2025

Vitivinicoltura in Francia - Prima Parte

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivincola.

Degustazione di quattro vini significativi delle zone trattate (Bordeaux, Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc-Roussillon, Provenza e Corsica)

Mercoledì 26 Marzo 2025

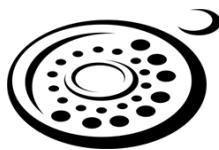
Sicilia e Sardegna

Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini. Cenni integrati di storia e di gastronomia.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle regioni trattate, utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggi

Martedì 01 Aprile 2025

Vitivinicoltura in Francia - Seconda Parte



AIS | Lombardia

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2025

al 17/04/2025

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante
Bettuccio, Via
G.Matteotti, 3

Per informazioni

roberto.fuse@aismilano.it

Diffusione della vite e del vino in Francia. Legislazione vitivinicola.

Degustazione di quattro vini significativi delle zone trattate (Borgogna, Valle del Rodano, Alsazia, Champagne, Savoia, Jura)

Martedì 08 Aprile 2025

Vitivinicoltura nei Paesi europei

Diffusione della vite e del vino in Europa: principali zone, vitigni e vini. Cenni sulla normativa vitivinicola nei diversi paesi.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio

Martedì 15 Aprile 2025

Vitivinicoltura nei principali Paesi nel mondo

Diffusione della vite e del vino nel mondo. Principali zone vitiviniche, vitigni e vini di California, Cile, Sud Africa, Australia e Nuova Zelanda.

Degustazione guidata di almeno tre/quattro vini significativi delle utilizzando le schede analitico-descrittiva e a punteggio

Giovedì 17 Aprile 2025

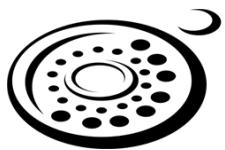
Approfondimento sulla degustazione e sulla vitivinicoltura regionale

Breve correzione del quiz (30'max) utile al chiarimento dei punti affrontati nel quiz.

Ripasso della tecnica della degustazione con particolare riferimento alla valutazione qualitativa del vino.

Prove di degustazione con scheda bianca e a punteggio di almeno tre vini rappresentativi della regione, con differente valore qualitativo. Correzione collegiale atta al consolidamento e approfondimento della tecnica della degustazione.

Per la regolarità del corso sono consentite al massimo due assenze. Oltre le due assenze, sarà possibile, previo accordi con il delegato di riferimento, impostare eventuali recuperi nei corsi successivi che si svolgeranno nella stessa delegazione. Il limite di tempo per i recuperi oltre le due assenze è



AIS | Lombardia

La tecnica della degustazione, l'enografia italiana e internazionale

2° liv serale

Milano

dal 23/01/2025

al 17/04/2025

dalle 20:45 alle 23:00

Magenta (MI), Ristorante

Bettycuore, Via

G.Matteotti, 3

Per informazioni

roberto.fuse@aismilano.it

di 12 mesi dalla conclusione del corso.

AIS LOMBARDIA È ATTENTA AL BERE RESPONSABILE SERVENDO AI PROPRI CORSI UNA MODICA QUANTITÀ DI VINO, BIRRA E DISTILLATI